



























# MARS

## MENUS du restaurant scolaire du 03/03/2025 au 07/03/2025


Lundi 03 Mars 2025	Mardi 04 Mars 2025	Jeudi 06 Mars 2025	Vendredi 07 Mars 2025
Pâtes Biologiques  Omelette aux œufs Biologiques de chez Armelle (Plogonnec)     Morceaux de Comté du « Comté Bon » (Gourlizon)  Mandarine Orri	Quiche « maison »  Gratin de patate douce & panais Local   Saucisse Bretonne   Semoule au lait à la vanille 	Camembert pané & sa salade verte   Haricots beurre Faux filet « Angus » Biologique de la ferme de Kerdroual (Gourlizon) & sa sauce béarnaise    Donuts au sucre	Salade d'endive à la féta  Gratin dauphinois du chef au pomme de terre local   Filet de poisson blanc du « Petit Poissonier » (Ploneis)   Pomme Gala Biologique 

Nos menus sont susceptibles de changer afin d'éviter le gaspillage alimentaire

Notre pain est cuit sur place et issu de farine Label rouge 

 FAIT MAISON

 AGRICULTURE BIOLOGIQUE

 PRODUIT 100% LOCAL (-50km)

 PRODUIT EN BRETAGNE

 AOP /  IGP

 PLAT VEGETARIEN

 HVE / CE2

 LABEL ROUGE

 ORIGINE France